

PRESENTAZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Il servizio di ristorazione della Comunità della Vallagarina

Il servizio di ristorazione delle mense scolastiche della Comunità della Vallagarina, che fa capo al Servizio Diritto allo Studio, è istituito per gli alunni delle scuole dell'obbligo frequentanti il tempo pieno, il tempo prolungato e, altre attività didattiche pomeridiane; in alcune scuole il servizio di mensa è attivato congiuntamente al trasporto dei pasti. Il servizio di ristorazione si riferisce alle scuole elencate nell'ALLEGATO 1; le mense sono prevalentemente dotate di cucina diretta mentre solo poche hanno i terminali di distribuzione serviti con il pasto trasportato. Il servizio di ristorazione è a disposizione più di 6.500 bambini iscritti con una media giornaliera di circa 4.500, un totale di più di 700.000 pasti erogati e un incremento negli ultimi anni del 5-6 %.

Il menù è unico per tutte le mense scolastiche, ma molte sono le diete speciali (dovute ad esempio ad intolleranze, allergie, motivi religiosi o situazioni transitorie). La Comunità della Vallagarina provvede alla stesura di un dettagliato menù, per ogni giorno della settimana, distribuito ai genitori dei bambini iscritti al servizio mensa già a settembre di ogni anno.

Nelle cucine sono preparati i pasti destinati all'alimentazione di bambini d'età compresa fra 6 e 13 anni. I pasti sono suddivisi in:

- primo;
- secondo;
- verdura cruda;
- verdura cotta;
- frutta
- dolce (una volta al mese)

Tutti i pasti sono:

- preparati interamente a partire dalle materie prime senza utilizzo di intermedi confezionati pronti (tranne base pizza e lasagne);
- preparati e somministrati al momento (salvo il ragù e le patate);
- preparati e trasportati in refettorio tramite carrelli d'acciaio o posizionati nei *selfservice*.

Il personale addetto della Ditta di produzione e somministrazione pasti porziona i pasti in maniera da facilitare lo scodellamento per ogni tavolo ed evitare eccessive manipolazioni. Il servizio è effettuato al tavolo per i bambini della Scuola Elementare. Gli utenti della Scuola Media utilizzano il *selfservice* quando disponibile.

La Ditta si occupa direttamente dell'acquisto degli arredi e delle attrezzature per l'istituzione di nuove mense, della continua sostituzione dei macchinari presenti e si occupa dell'organizzazione della manutenzione, facendo intervenire tempestivamente il fornitore di servizio di manutenzione (laddove è possibile la manutenzione è fornita dallo stesso fornitore dell'attrezzatura); in ogni caso la Comunità della Vallagarina supervisiona tutti gli acquisti effettuati con potere di veto. Gli interventi di manutenzione straordinaria relativi alla struttura sono di competenza dell'Amministrazione Comunale in cui ha sede la mensa (il Comune è il proprietario dello stabile). Il Servizio Diritto allo Studio, una volta avuta segnalazione di un problema, comunica agli Uffici Tecnici del Comune l'intervento da effettuare.

I contenuti del bando di erogazione del servizio di ristorazione

Si riassumono in seguito i principali contenuti del progetto di finanzia che contiene il piano economico e finanziario con i requisiti del servizio atteso di ristorazione scolastica per gli alunni delle scuole dell'obbligo, con particolare attenzione ai requisiti oggetto del sistema di controllo regolamentato da questo Disciplinare Tecnico che comprendono, in ogni caso, tutti gli aspetti regolamentati dalla legislazione vigente in tema di sicurezza e di rintracciabilità degli alimenti.

RESPONSABILITÀ DELLA DITTA DI PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI

Alla Ditta di produzione e somministrazione pasti è attribuita la responsabilità organizzativa conseguente alla dislocazione delle sedi mensa, nel rispetto dell'orario di lezione e con la possibilità di prolungare il turno secondo le esigenze. Tale Ditta deve acquistare, trasportare e conservare le materie prime e gli ingredienti necessari al rispetto del menù convenuto; la Ditta si occupa della preparazione, del confezionamento e dello scodellamento dei pasti e del loro eventuale trasporto con l'ausilio di mezzi idonei e riducendo la possibilità di procurare nocimento ai pasti. La Ditta si occupa inoltre della selezione, della formazione e del controllo del personale deputato alle attività di ricevimento e conservazione delle derrate alimentari, di preparazione, conservazione, distribuzione e somministrazione dei pasti presso i punti mensa concordati. È compito della Ditta di produzione e somministrazione pasti l'allestimento delle sale di somministrazione, l'esecuzione delle attività di pulizia dei locali (inclusi i servizi igienici annessi al locale mensa), di controllo dalle infestazioni e l'allontanamento dei rifiuti fino ai cassonetti della nettezza urbana, secondo le direttive provinciali. La Ditta di produzione e somministrazione pasti si occupa dell'approvvigionamento e del controllo periodico dell'acqua potabile impiegata per la preparazione dei pasti e come bevanda nonché di mettere tempestivamente a disposizione della Comunità della Vallagarina la documentazione correlata ai temi di sicurezza e di rintracciabilità degli alimenti.

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

È vietato l'uso di derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati.

DECONGELAMENTO E SHELF LIFE

È vietato l'uso di derrate alimentari:

- che abbiano subito processi di scongelamento, in confezioni originali non integre (salvo quanto previsto per i prodotti ortofrutticoli),
- il cui termine di conservazione o di scadenza risulti, al momento della preparazione, prossimo al superamento dello stesso,
- precotte, preconfezionate o surgelate dalla Ditta di produzione e somministrazione pasti stessa.

È ammesso il confezionamento di pasti nel giorno antecedente il consumo solo nel caso del ragù da utilizzare per le lasagne al forno e della preparazione delle patate per gli gnocchi e delle patate al forno.

GESTIONE DIETE SPECIALI

Alla Ditta di produzione e somministrazione pasti è richiesta la definizione di una procedura scritta, integrata nel piano d'autocontrollo igienico-sanitario, che comprenda tra l'altro la gestione degli eventuali certificati medici dei bambini (se previsti), le prassi operative per evitare la contaminazione crociata in caso di allergie o intolleranze (ad esempio intolleranza al glutine). La Ditta, inoltre, è responsabile dell'approvvigionamento e del controllo delle materie prime dedicate a tutti i soggetti allergici confermati dai certificati medici.

Il sistema di controllo

Le parti interessate

LA DITTA PER LE VERIFICHE ISPETTIVE INTERNE

La Ditta incaricata delle verifiche ispettive tra le società di consulenza operanti nel mercato, specializzate nell'ideazione e nella realizzazione di percorsi di qualità finalizzati alla qualificazione di un'organizzazione, dei suoi sistemi gestionali, dei suoi prodotti o servizi, con forte specializzazione nel settore agroalimentare, in grado di fornire assistenza nella progettazione, e implementazione di sistemi gestionali che possano garantire relativamente a:

- caratteristiche qualitative di prodotti e servizi;
- *performance* ambientali;
- impegno etico;
- capacità di gestire, eliminare, prevenire i rischi relativi alla sicurezza ed alla salute dei lavoratori.

In particolare la Ditta incaricata delle verifiche ispettive interne è in grado di fornire le risposte e la sicurezza necessarie per la conduzione ed il controllo del servizio di ristorazione collettiva in materia d'igiene e salubrità in conformità al regolamento CE 852/04 che stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari e ai specifici capitolati d'appalto, fornendo ai dirigenti della pubblica amministrazione uno strumento per valutare il livello di soddisfacimento dei requisiti igienico-sanitari al fine di prevenire i relativi pericoli connessi con le attività di preparazione, trasformazione, conservazione, distribuzione e somministrazione degli alimenti.

Le verifiche sono condotte da professionisti individuati ed incaricati dalla Ditta, che trasmette preventivamente il curriculum alla Comunità della Vallagarina; le verifiche prevedono la definizione di un programma, la compilazione della check list concordata con la Comunità della Vallagarina e la redazione del rapporto finale dal quale individuare le eventuali azioni di miglioramento.

Requisiti dei valutatori

Il valutatore deve possedere le seguenti competenze:

laurea in tecnologia alimentare o equipollenti;

partecipazione ad almeno 6 verifiche ispettive di qualunque tipo nel ruolo di responsabile dell'audit *leader* e ad almeno 3 verifiche ispettive nel ruolo di osservatore per la valutazione della conformità igienico-sanitaria di centri di ristorazione.

Ogni valutatore qualificato sulla base dei precedenti requisiti partecipa ad almeno 16 ore all'anno di formazione per i primi due anni di attività di ispezione e ad almeno 8 ore all'anno di formazione per gli anni successivi inerente i temi oggetto di questo disciplinare, ad esempio:

- i pericoli alimentari (ad esempio: i microrganismi e i veicoli di trasmissione, le tossinfezioni alimentari)
- il metodo HACCP
- la prevenzione e le buone prassi di lavorazione per la sicurezza alimentare
- la legislazione alimentare
- le tecniche di verifica ispettiva.
- Check List

Il valutatore deve adottare una check list che viene impiegata durante la visita quale strumento guida ed eventuale supporto di registrazione delle evidenze.

La check list deve essere predisposta a seconda della classe di appartenenza della mensa (A, B o C).

La check list per la categoria C è strutturata in 39 moduli; per la categoria B è utilizzata una check list con 23 moduli e per la categoria A è utilizzata una check list strutturata in 6 moduli; queste ultime sono semplificate anche nel numero di item valutati nel singolo modulo.

Preparazione delle attività di audit e pianificazione

Il valutatore incaricato:

- verifica la categoria di appartenenza della mensa
- esamina la documentazione oggetto dell'audit (manuale di autocontrollo della Ditta, capitolato d'appalto della Comunità, check list, eventuale rapporto di visita precedente) prima dello svolgimento dell'audit.
- prepara il piano dell'audit (ALLEGATO 3) notificandolo alla Comunità e alla Ditta almeno il giorno prima rispetto alla data di esecuzione della visita; il piano di audit deve includere la previsione della valutazione delle azioni conseguenti alle visite ispettive precedenti presso la stessa struttura.
- verifica l'applicabilità della Check List dedicata alla categoria.

Svolgimento delle attività di audit e registrazione evidenze

Il valutatore incaricato tiene una breve riunione di apertura con la Direzione della mensa da valutare e, se necessario, con i responsabili delle funzioni o dei processi da sottoporre ad audit.

Le informazioni relative agli obiettivi, al campo ed ai criteri dell'audit, alle interfacce fra le funzioni, alle attività ed i processi e alle evidenze oggettive sono raccolte nella Check List predisposta mediante opportuno campionamento durante l'audit. Le singole evidenze ai criteri espressi nella check list sono basate su campioni delle informazioni disponibili.

Le risultanze dell'audit indicano conformità, non conformità o possibilità di miglioramento a fronte dei criteri espressi nella check list. Il valutatore opera in modo da raggiungere la miglior consapevolezza che le evidenze sono accurate e che le non conformità sono sostanziali e dimostrabili, facendo ogni tentativo per risolvere eventuali divergenze d'opinione con il personale della Ditta a proposito delle evidenze, registrando i punti non risolti nel rapporto finale

Preparazione e distribuzione del Verbale di Verifica

Il Verbale di Verifica è consegnato alla Comunità della Vallagarina entro sette giorni lavorativi dalla data di esecuzione della visita ispettiva e alla Ditta di produzione e somministrazione pasti a cura della Comunità della Vallagarina.

LA Comunità della Vallagarina affida con Delibera del Comitato Esecutivo l'incarico per la verifica dei sistemi di controllo delle mense scolastiche attraverso:

Al'esecuzione di campionamenti e analisi microbiologici e chimico-fisici sulle derrate alimentari nelle varie fasi del processo di lavorazione e l'assistenza tecnico legale e l'aggiornamento legislativo;

Bl'esecuzione di verifiche ispettive presso tutti i plessi scolastici dotati di mense o punti di scodellamento.

La Ditta incaricata delle verifiche ispettive interne si occupa direttamente dell'esecuzione di quanto indicato alla lettera B e affida al laboratorio, incaricato dalla Ditta stessa, il merito dell'esecuzione di quanto indicato alla lettera A.

Descrizione del sistema di controllo: **LABORATORIO ANALISI**

Il controllo analitico è effettuato dal laboratorio incaricato secondo le metodiche ufficiali, normalizzate ed interne validate con una pianificazione che tiene conto dei dati raccolti negli anni precedenti. Ogni trimestre sono verificate a rotazione quattro scuole diverse con cucina diretta prelevando una matrice per ogni gruppo di analisi verificando le corrispondenti caratteristiche; in tali strutture sono eseguiti almeno un tampone e due temperature dei cibi, una di conservazione ed una di somministrazione (alternativamente una misurazione in regime caldo ed una in regime freddo). Ogni trimestre sono verificate a rotazione due o tre delle restanti dieci mense con cucina diretta, effettuando i seguenti controlli:

- due temperature dei cibi, una di conservazione ed una di somministrazione (alternativamente, una misurazione in regime caldo ed una in regime freddo);
- 4 tamponi per mensa visitata (sul palmo della mano di un operatore a caso, su una superficie pulita prima dell'esecuzione di una lavorazione, su una superficie in uso durante la lavorazione e su una superficie di somministrazione prima dell'afflusso dei clienti).

Nei terminali di distribuzione serviti con il pasto trasportato si effettuano i seguenti controlli:

- due temperature dei cibi, una di conservazione ed una di somministrazione (alternativamente, una misurazione in regime caldo ed una in regime freddo);
- 2 tamponi per mensa visitata (sul palmo della mano di un operatore a caso e su una superficie di somministrazione prima dell'afflusso degli utenti).

L'acqua potabile è verificata una volta all'anno in ogni struttura.

Le verifiche ispettive eseguite dalla Ditta incaricata sono condotte con frequenza annuale in ognuno dei plessi a cucina diretta e dei terminali serviti con il trasportato;

- la compilazione di una check list personalizzata per ogni struttura a seconda della categoria di appartenenza.

In funzione delle possibili criticità il Servizio Diritto allo Studio determina le mense verso le quali è necessario operare una maggiore sorveglianza.

Generalità e interazioni tra la Ditta per le verifiche ispettive e il laboratorio di analisi

Come indicato precedentemente la Ditta incaricata delle verifiche ispettive affida ad un laboratorio di analisi selezionato l'esecuzione di campionamenti e analisi microbiologiche e chimico-fisiche sulle derrate alimentari nelle varie fasi del processo di lavorazione. La Ditta incaricata delle verifiche ispettive concorda con il laboratorio incaricato:

- il piano di campionamento mensile e gli indirizzi dei relativi plessi scolastici;

- la specifica con le quantità di matrici da prelevare durante le attività di campionamento per la successiva attività di analisi.

È compito della Ditta per le verifiche ispettive verificare il rispetto del piano di campionamento mensile operato dal laboratorio analisi selezionato e delle tempistiche di emissione dei certificati nonché la valutazione delle analisi comunicate dal laboratorio.

SERVIZIO DIRITTO ALLO STUDIO

È composto da un *team* persone che si occupano della gestione amministrativa ed operativa delle mense scolastiche. A partire da settembre 2014 è stato introdotto per tutti gli studenti il rilevamento delle presenze informatizzato per la scuola dell'obbligo e con disponibilità di badge collegati alla tessera sanitaria per i ragazzi delle superiori. Il Servizio tiene costantemente i rapporti con le banche autorizzate alla vendita dei buoni, controllando i dati, effettuando i pagamenti ai fornitori per il lavoro svolto e controllando gli incassi.

Alle famiglie è consegnato il menù annuale che descrive l'organizzazione del servizio. Il contatto con gli Istituti Scolastici (insegnanti, segreterie, dirigenti scolastici) è costante in seguito alla gestione delle richieste, segnalazioni, lamentele relativamente al servizio mensa.

La collaborazione con la Ditta di produzione e somministrazione pasti è molto attiva; l'Ufficio è coinvolto in molte delle scelte che la Ditta di produzione e somministrazione pasti intende operare nelle mense.

Il Servizio Diritto allo Studio all'inizio di ogni anno scolastico pianifica assieme alla Ditta di produzione e somministrazione pasti il servizio mensa secondo la previsione del numero di utenti, dei turni e di tutte le variabili che concorrono. Alla luce di ciò, è definito l'organico e il tipo di personale da assegnare alle strutture.

Il Servizio inoltre pianifica regolarmente i sopralluoghi interni, operati da propri funzionari e non comunicati preventivamente alla Ditta di produzione e somministrazione pasti (e generalmente nemmeno alla Scuola) per eseguire il controllo tecnico-ispettivo inerente ad esempio: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate consegnate rispetto a quanto previsto dal capitolato, il rispetto delle norme igieniche nel loro confezionamento, trasporto, consegna e rispetto di quanto contenuto nel Piano di Gestione.

Compito del Servizio è inoltre la supervisione del rispetto delle attività svolte dalla Ditta incaricata delle verifiche ispettive interne e dal laboratorio incaricato riguardo alla delibera pubblicata e a questo documento, per accertare in particolare il rispetto del piano di verifiche ispettive, di emissione dei certificati e dell'aggiornamento legislativo.

Riferimenti:

Servizio Diritto allo Studio, tel 0464 484 245

Comunità della Vallagarina